

# WINTER-GETRÄNKEKARTE

---

<b>Winzer Glühwein, rot</b>	0,2l	€ 3,90
<b>Winzer Glühwein, weiß</b>	0,2l	€ 3,90
<b>Granatapfel- Punsch</b>	0,2l	€ 5,20
<b>Winterbirnen-Traum - <i>alkoholfrei</i></b>	0,2l	€ 4,20
<b>Heißer Apfel - <i>alkoholfrei</i></b>	0,2l	€ 3,50
<b>Heiße Spekulade</b>		€ 3,20
<b>Heiße Schokolade - <i>Caramel-Special</i></b>		€ 3,20
<b>Irish Coffee - <i>mit Sahne</i></b>		€ 3,90



# SNACKS

---

**Hausgemachte Frikadelle** ..... € 3,20  
vom Rind und Schwein mit Senf und Baguette

**Nachos** ..... € 3,90  
Mais – Tortilla – Chips mit einem Dip nach Wahl

**Dip Auswahl** ..... € 0,50  
Kräutercreme, Curry – Dip, Salsa oder Wasabi - Creme

**Pure & Rustic** ..... € 3,50  
Frittierte Kartoffelstifte mit einer Kräutercreme

**Frittatas (Teigtaschen)** ..... € 5,90  
gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffel und Bergkäse,  
dazu ein Dip nach Wahl

**Frittatas & Lachs** ..... € 8,90  
gebackene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Bergkäse  
mit gebeiztem Lachs und Wasabi - Creme

Café · Restaurant · Lounge

# VORSPEISEN & SUPPEN

---

**Hausgemachte Bruschetta – klassisch** ..... € 5,90

Drei Scheiben geröstetes Baguette mit mariniertem  
Tomaten-Concassée und gehobeltem Parmesan

**Vier gebratene Gambas** ..... € 11,90

mit Tomatensalsa, gegrilltem Gemüse  
und Steinofenbaguette

**Hausgemachte Bruschetta - mal anders** ..... € 8,50

Zwei Scheiben geröstetes Baguette mit mariniertem  
Tomaten-Concassée, gehobeltem Parmesan,  
Serranoschinken und Iberico – Käse

**Gebackener Camembert**..... € 7,20

mit Preiselbeeren und geröstetem Weißbrot

 **Kürbis-Cremesuppe**..... € 6,50

mit Basilikum-Pesto, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**In Panko-Mehl gebackener Schafskäse**..... € 8,40

mit frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln  
und Steinofenbaguette

**Klare Fischeuppe**..... € 7,90

mit Safran, Gemüsestreifen und Spieß  
von Garnele und Lachs

**Auberginenauflauf**..... € 8,90

mit Tomatenragout, Büffelmozzarella, Parmesan,  
Basilikum-Pesto und Steinofenbaguette

**Pastinaken-Cremesuppe** ..... € 8,50

mit Nordseekrabben und  
frittierten Kartoffelwürfeln

# SALATE

---

**Ziegenkäse-Mesclun**.....€ 9,90

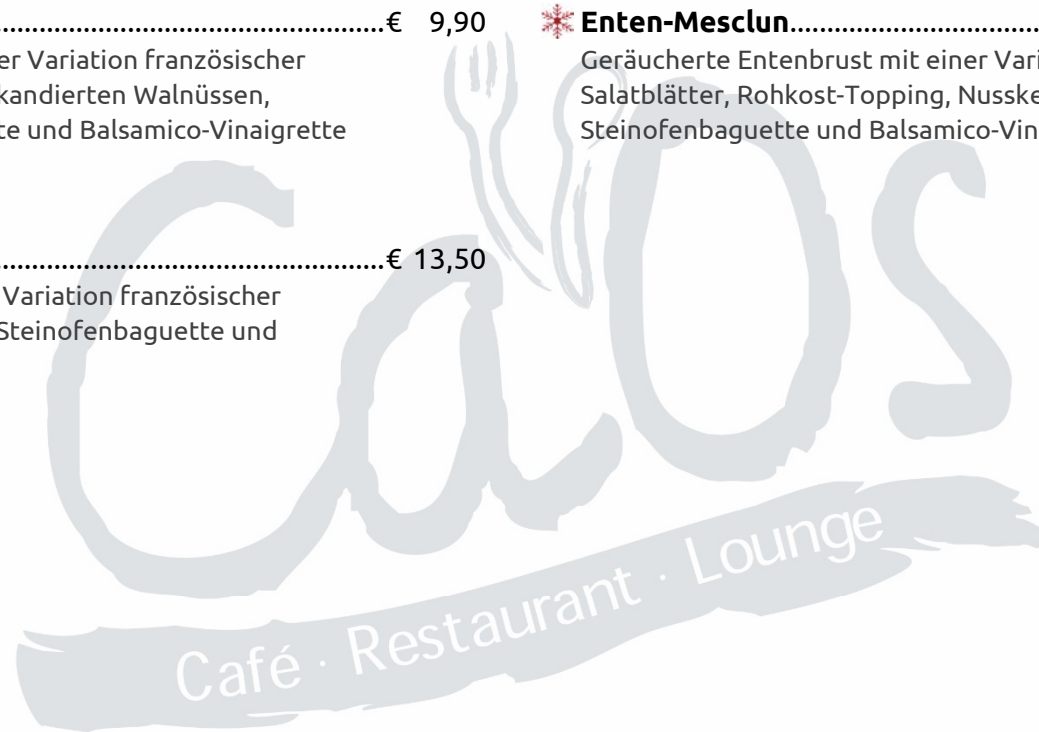
Gebackener Ziegenkäse mit einer Variation französischer Salatblätter, Rohkost-Topping, kandierten Walnüssen, Pinienkernen, Steinofenbaguette und Balsamico-Vinaigrette

**Enten-Mesclun**.....€ 13,90

Geräucherte Entenbrust mit einer Variation französischer Salatblätter, Rohkost-Topping, Nusskernmischung, Steinofenbaguette und Balsamico-Vinaigrette

**Fjord-Mesclun**.....€ 13,50

Gebeizter Fjord-Lachs mit einer Variation französischer Salatblätter, Rohkost-Topping, Steinofenbaguette und Zitronen-Joghurt-Dressing



# PASTA


---

**Spaghetti**.....€ 8,50  
in Tomatenragout mit gerösteten Pinienkernen

**Gnocchi Ratatouille**.....€ 8,90  
in Tomatenragout mit mediterranem Gemüse

**Gnocchi Gorgonzola**.....€ 9,50  
in Gorgonzola-Sauce

**Agnolotti**.....€ 10,90  
mit Feigen und italienischem Peccorino gefüllte Teigtaschen  
mit rotem Pesto und mediterranem Gemüse

 **Ravioli Ziegenkäse** .....€ 12,50  
Mit Ziegenkäse gefüllte Teigtaschen in Safransoße,  
mit Babyspinat, Kirschtomaten und Kürbis

**Tortelli Steinpilz**.....€ 16,90  
mit Steinpilzen und Champignons gefüllte Teigtaschen in  
Parmesanrahm mit Trüffel Öl und Basilikum Pesto

Café · Restaurant · Lounge

*Zu allen Pasta-Gerichten reichen wir Steinofenbaguette und Parmesan*

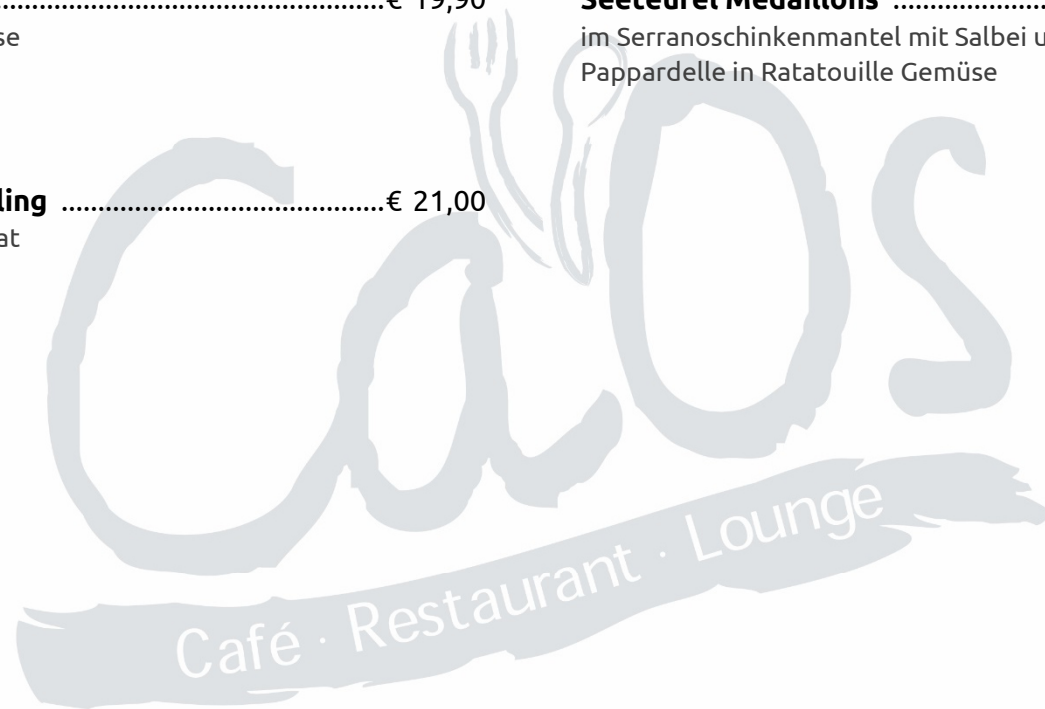
# FISCHGERICHTE

---

**Gebratener Fjord-Lachs** ..... € 19,90  
mit Safran-Sauce, Paprikagemüse  
und Frittlingen

**Seeteufel Medallions** ..... € 22,50  
im Serranoschinkenmantel mit Salbei und  
Pappardelle in Ratatouille Gemüse

**Im Ganzen gebratener Saibling** ..... € 21,00  
mit Rosmarinkartoffeln und Salat



# FLEISCHGERICHTE

---

**Schnitzel Wiener Art** ..... € 12,50  
mit Preiselbeeren, Steakhouse Fries und  
französischem Mesclun Salat

**Schnitzel à la Meyer** ..... € 13,50  
mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei, Steakhouse Fries  
und französischem Mesclun-Salat

**Schnitzel à la CaOs** ..... € 13,90  
mit Champignonrahmsauce, Steakhouse Fries  
und französischem Mesclun-Salat

**Gebratene Maishähnchenbrust** ..... € 16,00  
mit Spaghetti in Basilikum-Pesto und Kirschtomaten

**Geschmorte Ochsenbacke**..... € 18,50  
mit buntem Möhrengemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

**Tomahawk Steak vom Lavasteingrill**..... € 17,50  
Rückensteak vom Schwein mit Rippenknochen.  
mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und französischem  
Mesclun-Salat

**Rinderfilet vom Lavasteingrill** ..... € 24,90  
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und  
Steakhouse Fries

**Rinderhüftsteak vom Lavasteingrill**..... € 19,50  
mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und französischem  
Mesclun-Salat

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

**Spaghetti** ..... € 3,90  
in fruchtiger Tomatensauce mit Parmesan

**Kinderschnitzel** ..... € 5,90  
mit Steakhouse Fries

**Fischfilet** ..... € 5,40  
in einer Knusperpanade mit Steakhouse Fries

## DESSERT

---

\* **Quarkknödel** ..... € 5,90  
mit Zwetschgenkompott und Zimteis

**Eisbar** ..... € 1,20  
Fragen Sie unser Servicepersonal nach der wechselnden  
Auswahl an Eis. Der angegebene Preis gilt pro Kugel.

**Käsevariation** ..... € 12,50  
Variation aus Hart – und Weichkäse mit Feigensenf,  
Trauben und karamellisierten Walnüssen



# APERITIFS

---

## **J. Oppmann GRAF EGBERT Sekt**

Spritzig und temperamentvoll, dabei weinig und harmonisch

trocken

0,1 Ltr.

€ 3,00

## **Giorgio & Gianni**

Prosecco Viva Frizzante  
Florales Aroma, fruchtiger Duft nach Äpfeln und Pfirsichen, prickelnd und angenehm fruchtig-mild im Geschmack

trocken

0,1 Ltr.

€ 4,00

## **Martini Rosso/ Bianco**

15% Vol.

5 cl

€ 3,50

## **Sherry Sweet Medium/ Medium/ Fino**

15% Vol.

5 cl

€ 4,10

## **Aperol Spritz**

12% Vol.

0,2 Ltr.

€ 4,70

## **Hugo**

12% Vol.

0,2 Ltr.

€ 4,70

## **Granate Spritz**

9,5% Vol.

0,2 Ltr.

€ 5,20

## **Lillet-Wildberry**

17% Vol.

0,2 Ltr.

€ 4,70

## **Ramazzotti Bella**

15% Vol.

0,2 Ltr.

€ 4,90

## **Campari Soda**

25% Vol.

0,2 Ltr.

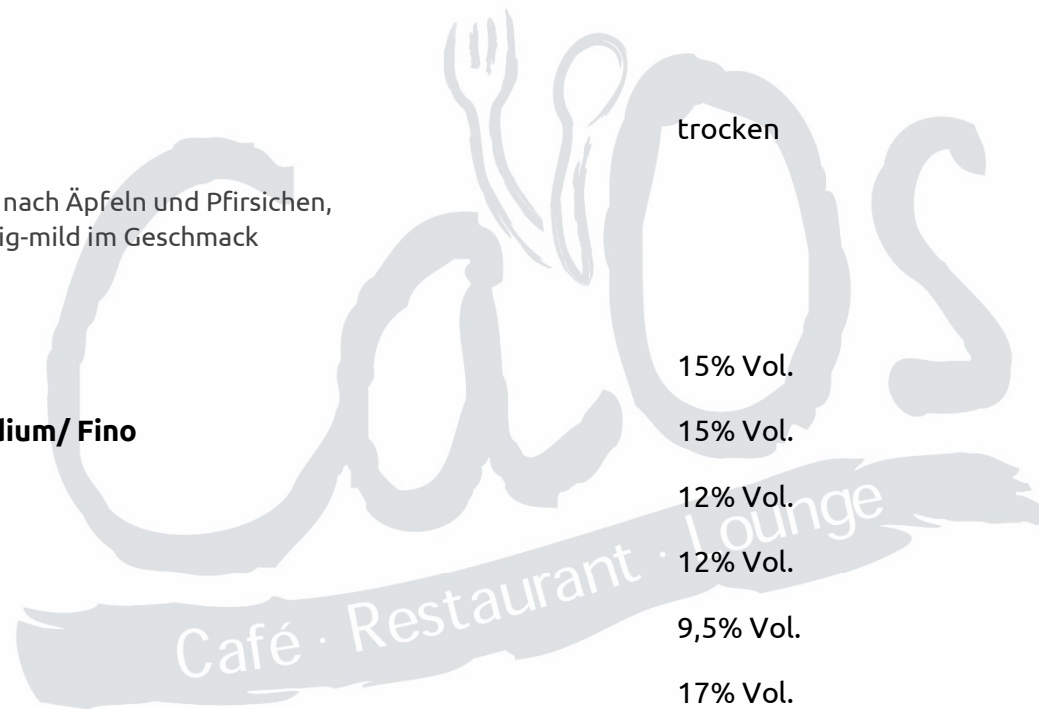
€ 3,80

## **Campari-Orange**

25% Vol.

0,2 Ltr.

€ 3,80



# MINERALWASSER & SOFTGETRÄNKE

---

<b>Magnus Imperial - Feinperlig</b>	0,25 Ltr.	€ 1,90	<b>Sprite</b>	0,2 Ltr.	€ 1,90
Natürliches Mineralwasser	0,75 Ltr.	€ 5,20		0,4 Ltr.	€ 3,60
<b>Magnus Imperial - Still</b>	0,25 Ltr.	€ 1,90	<b>Thomas Henry Ginger Ale</b>	0,2 Ltr.	€ 3,20
Natürliches Mineralwasser	0,75 Ltr.	€ 5,20	<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>	0,2 Ltr.	€ 3,20
<b>Coca-Cola</b>	0,2 Ltr.	€ 1,90	<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0,2 Ltr.	€ 3,20
	0,4 Ltr.	€ 3,60			
<b>Coca-Cola Light</b>	0,2 Ltr.	€ 1,90	<b>Bionade Holunder</b>	0,33 Ltr.	€ 2,80
	0,4 Ltr.	€ 3,60	<b>Bionade Litschi</b>	0,33 Ltr.	€ 2,80
<b>Coca-Cola Zero</b>	0,2 Ltr.	€ 1,90	<b>Bionade Ingwer-Orange</b>	0,33 Ltr.	€ 2,80
	0,4 Ltr.	€ 3,60			
<b>Fanta</b>	0,2 Ltr.	€ 1,90			
	0,4 Ltr.	€ 3,60			

Café · Restaurant · Lounge

# SÄFTE & SCHORLEN

---

## Apfelsaft

0,2 Ltr. € 1,90

0,4 Ltr. € 3,60

## Apfelschorle

0,2 Ltr. € 1,70

0,4 Ltr. € 3,20

Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Bananennektar, Kirschnektar,  
KiBa, Maracujanektar, Pfirsichnektar, Grapefruitsaft, Traubensaft,  
Johannisbeersaft, Rhabarbersaft, Tomatensaft

0,2 Ltr. € 2,10

0,4 Ltr. € 4,00

Orangensaftschorle, Ananassaftschorle, Cranberrysaftschorle, Bananennektarschorle,  
Kirschnektarschorle, KiBa-Schorle, Maracujanektarschorle, Pfirsichnektarschorle,  
Grapefruitsaftschorle, Traubensaftschorle, Johannisbeersaftschorle

Rhabarbersaftschorle, Tomatensaftschorle

0,2 Ltr. € 1,90

0,4 Ltr. € 3,60

# BIERE

---

## VOM FASS

**KönigPilsener**

0,2 Ltr. € 2,10  
0,4 Ltr. € 3,90

**Kapuziner Weißbier**

0,3 Ltr. € 3,20  
0,5 Ltr. € 4,20

**TH.König Zwickl'**

0,3 Ltr. € 3,40  
0,5 Ltr. € 4,60

**Alster**

0,2 Ltr. € 2,10  
0,4 Ltr. € 3,90

**Alster alkoholfrei**

0,4 Ltr. € 3,90

**Bananenweizen**

0,3 Ltr. € 3,20  
0,5 Ltr. € 4,20

## FLASCHENBIERE

**KönigPilsener - alkoholfrei**

0,33 Ltr. € 2,40

**Jever**

0,33 Ltr. € 2,40

**Jever Fun Zitrone**

0,33 Ltr. € 2,40

**Kapuziner - alkoholfrei**

0,5 Ltr. € 4,20

**Kapuziner - dunkel**

0,5 Ltr. € 4,20

**Vitamalz**

0,33 Ltr. € 2,40

**Köstritzer Schwarzbier**

0,33 Ltr. € 2,40

Café · Restaurant Lounge

# HEIßGETRÄNKE

---

## Pure Tea

Klassik schwarz; Darjeeling; Indian Grey; Kamille; Pfefferminze;  
Feldkräutertee; Himbeere & Hibiskus; Rooibos Mango & Ingwer;  
Grüner Tee mit Rosenblütenblättern; Masala Chai

Glas € 2,20

## Kaffee

Tasse € 2,30  
Becher € 3,70

## Espresso

€ 1,90

## Espresso doppio

€ 2,50

## Espresso Macchiato

€ 2,20

## Cappuccino

€ 2,70

## Latte Macchiato

€ 2,90

## Milchkaffee

€ 3,10

## Heiße Schokolade

ohne Sahne € 2,50  
mit Sahne € 2,90

## Chai Latte

€ 3,10

## Eiskaffee

€ 4,80

## Eisschokolade

€ 4,80



# DIGESTIFS

---

<b>Korn</b>	38 % Vol.	2 cl	€ 1,20
<b>Jägermeister</b>	35 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Ramazotti</b>	30 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Ouzo</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Sambuca schwarz oder weiß</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Bombardino Eierlikör</b>	17 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Likör 43</b>	31 % Vol.	2 cl	€ 2,00
<b>Jubiläums Aquavit</b>	42 % Vol.	2 cl	€ 2,10
<b>Linie Aquavit</b>	41,5 % Vol.	2 cl	€ 2,30
<b>Bottega Cioccolato Gianduia e Grappa</b>	15 % Vol.	2 cl	€ 1,90
<b>Bottega Fior di Latte Cioccolato Bianco e Grappa</b>	15 % Vol.	2 cl	€ 2,10
<b>Grappa Primus Gold</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,40
<b>Grappa Pinot Noir</b>	42 % Vol.	2 cl	€ 3,60
<b>Salwey Williams Christ</b>	42 % Vol.	2 cl	€ 3,10
<b>Salwey Mirabell</b>	45 % Vol.	2 cl	€ 3,70
<b>Marc vom Gewürztraminer</b>	42 % Vol.	2 cl	€ 4,90

# SPIRITUOSEN

---

## WHISKEY & WHISKY

<b>Jack Daniel's</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,30
<b>Gentleman Jack</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,50
<b>Johnnie Walker</b> Red Label	40 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Johnnie Walker</b> Black Label 12 Years	40 % Vol.	2 cl	€ 2,70
<b>Jameson Crested Ten</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,70
<b>Laphroaig 10 Years</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 3,60
<b>Glenmorangie 10 Years</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 3,80
<b>The Balvenie 12 Years</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 4,10

## GIN

<b>Bombay Sapphire Gin</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 1,90
<b>Tanqueray Gin</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,00
<b>Tanqueray No Ten</b>	47 % Vol.	2 cl	€ 3,00
<b>Hendricks Gin</b>	44 % Vol.	2 cl	€ 3,80

## TEQUILA

<b>Tequila Sauza Silver</b>	38 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Tequila Sauza Gold</b>	38 % Vol.	2 cl	€ 1,80

*Alle Spirituosen sind gegen einen Aufpreis von 2,- Euro als Longdrink erhältlich.  
Bei Longdrinks mit Thomas Henry Ginger Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water wird ein Aufpreis von 3,- Euro erhoben.*

# SPIRITUOSEN

---

## VODKA

<b>Absolut Vodka Blue</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Cîroc Vodka</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,70
<b>Cîroc Peach</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 2,70
<b>Cîroc Pineapple</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 2,70
<b>Cîroc Red Berry</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 2,70

## RUM

<b>Bacardi Superior</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Bacardi Black</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 1,90
<b>Bacardi Oakheart</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 1,90
<b>Bacardi Gold</b>	37,5 % Vol.	2 cl	€ 2,00
<b>Bacardi Razz</b>	32 % Vol.	2 cl	€ 2,00
<b>Havana Rum 3 años</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Havana Rum 7 años</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 2,60
<b>Captain Morgan</b>	35 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Southern Comfort</b>	35 % Vol.	2 cl	€ 1,80
<b>Ron Zacapa - 23 Years</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 5,80
<b>Ron Zacapa - 15 Years</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 5,10
<b>Matusalem</b>	40 % Vol.	2 cl	€ 3,60

*Alle Spirituosen sind gegen einen Aufpreis von 2,- Euro als Longdrink erhältlich.  
Bei Longdrinks mit Thomas Henry Ginaer Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water wird ein Aufpreis von 3,- Euro erhoben.*



# WEIßWEIN

---

<b>2016</b>	<b>Schales</b> Kerner, Deutscher Qualitätswein, halbtrocken - Schales GDBR - Rheinhessen, Deutschland Fein aromatisches Fruchtbukett nach Apfel Birne,Aprikose, charmant und süffig, elegant und fein	0,2 Ltr.	€ 4,80
<b>2017</b>	<b>Pinot Grigio</b> Pino Grigio, IGT, trocken - Torre Gajo - Venezien, Italien Voller ausgewogener Körper, sehr fruchtig und frisch	0,2 Ltr.	€ 4,80
<b>2017</b>	<b>Soir de Mistral</b> Chardonnay, IGP, trocken - Soir de Mistral - Arzens, Frankreich Ein Duft nach Frühlingsblumen, ein Mund voll Pfirsich und Birne – weich und cremig	0,2 Ltr.	€ 4,80
<b>2017</b>	<b>Riesling</b> Riesling, Deutscher Qualitätswein, trocken - Heinrich Gies - Pfalz, Deutschland Typischer Riesling-Charakter, fein und herb zugleich	0,2 Ltr.	€ 4,90
<b>2016</b>	<b>Dr. Bürklin-Wolf</b> Weißburgunder, Deutscher Qualitätswein, trocken - Dr. Bürklin Wolf e.k. - Pfalz, Deutschland Leicht würziges Bukett, Honigmelone im Geschmack, erfrischend, sehr ausbalanciert und elegant, holzfassgereift	0,2 Ltr. 0,75 Ltr.	€ 5,90 € 22,00

# WEIßWEIN & ROSÉWEIN

---

<b>2017</b>	<b>TOUR</b> Grauburgunder, Deutscher Prädikatswein, trocken - Salwey, GBR - Baden, Deutschland Fruchtiges Bukett nach Datteln und Feige, manchmal etwas Honigmelone, feine Aromatik, belebend	0,2 Ltr.	€ 6,40
		0,75 Ltr.	€ 23,50
<b>2014</b>	<b>Erdener Treppchen</b> Riesling, Kabinett, trocken - Markus Molitor - Mosel, Deutschland Würzige Riesling-Aromen, zartes Rosinenbukett, fein konzentriert, dichter Gaumen, mineralischer Abgang, sehr animierend	0,75 Ltr.	€ 29,50
<b>2011</b>	<b>Burgum Novum</b> Chardonnay, DOC, trocken - Castelfeder - Cortina, Italien Feines Duftspiel nach Honig und Melone, fruchtig, weich und harmonisch, im Barrique ausgebaut	0,75 Ltr.	€ 35,50
<b>ROSÉWEIN</b>			
<b>2017</b>	<b>Merlot Rosé</b> Merlot Rosé, Deutscher Qualitätswein - Heinrich Gies - Pfalz, Deutschland Duftiges, blumiges Bukett, intensive Frucht nach rotem Pfirsich, blumige Würzigkeit, Holzfassausbau	0,2 Ltr.	€ 5,50
		0,75 Ltr.	€ 19,50

# ROTWEIN

---

<b>2017</b>	<b>Soir de Mistral</b> Cabernet Sauvignon, IGP, trocken - Soir de Mistral - Arzens, Frankreich Vollmundig, kräftiges Aroma nach roten Früchten und Zimt, im Geschmack würzig und elegant	0,2 Ltr.	€ 4,80
<b>2016</b>	<b>Oberrotweiler</b> Spätburgunder, Deutscher Qualitätswein, trocken - Kaiserstuhler Winzerverein - Baden, Deutschland Fruchtige Aromen von Kirschen, Beeren, Früchten und einem Hauch von Paprika, leichter beschwingter Rotwein, fruchtig und frisch mit saftigem Abgang, im Holzfass ausgebaut	0,2 Ltr.	€ 4,80
<b>2017</b>	<b>Castroviejo</b> Tempranillo, DOC, trocken - Pastor Draz - Rioja, Spanien Intensives Fruchtbukett nach Pflaume und Kirsche, leicht nach Lakritze und Vanille, Holzfassausbau	0,2 Ltr. 0,75 Ltr.	€ 5,20 € 19,50
<b>2016</b>	<b>Merlot</b> Merlot, IGT, trocken - Castelfeder - Dolomieten, Italien Granatrote Farbe, samtig, weicher Körper, feines Bukett nach Kirsche	0,2 Ltr. 0,75 Ltr.	€ 5,50 € 20,50
<b>2016</b>	<b>Cepas de America</b> Malbec, trocken - Bodega Toneles - Mendoza, Argentinien Bukett nach Schokolade, geröstete Kaffeebohne, Kräuter, kräftiger Gaumen, Barriqueausbau	0,75 Ltr.	€ 27,50
<b>2013</b>	<b>Shotfire Shiraz</b> Shiraz, trocken - Thorn-Clarke - Barossa Valley, Australien Ausgeprägtes Bukett nach Cassis, rauchige Würznoten, leichte Fruchtsüße am Gaumen, Barriqueausbau	0,75 Ltr.	€ 35,50

# COCKTAILS

---

## Caipirinha € 5,20

Weißer Rum, Lime Juice, Limette, weißer Rohrzucker

## Sex on the Beach € 5,60

Gin, Crème de Pêche, Cranberrynektar, Orangensaft, Ananassaft und Cassis

## Tequila Sunrise € 5,60

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft & Grenadine

## Planter's Punch € 5,60

Weißer & brauner Rum, Ananassaft, Grapefruitsaft, Orangensaft und Grenadine

## Malibu Beach € 5,60

Malibu, Blue Curacao, Maracujasaft, Orangensaft und Cranberrysirup

## Piña Colada € 6,20

Weißer Rum, Erdbeerlikör, Zitronensaft, pürierte Erdbeeren

## Strawberry Daiquiri € 6,40

Weißer Rum, Erdbeerlikör, Zitronensaft, pürierte Erdbeeren

## Himbeer Colada € 6,80

Bacardi Razz, Maracujasaft, pürierte Himbeeren, Grenadine & Sahne

## Long Island Iced Tea € 7,20

Vodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Orangensaft und Coca Cola

## Mojito Original € 5,40

Weißer Rum, Lime Juice, Soda, Limette, weißer Rohrzucker und Minze

## Mojito Cranberry € 5,60

Weißer Rum, Lime Juice, Soda, Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Cranberrysaft und -sirup

## Mojito Raspberry € 5,80

Weißer Rum, Lime Juice, Soda, Limette, weißer Rohrzucker, Minze, pürierte Himbeeren

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## Ipanema € 4,50

Ginger Ale, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limette

## Safe Sex on the Beach € 4,50

Cranberrynektar, Orangensaft, Ananassaft, Cassis

## Baby Colada € 4,90

Ananassaft, Kokossirup & Sahne

## Lip Gloss € 5,90

Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup, Erdbeersirup, Kokosflocken, pürierte Ananas und Erdbeere